Publié au BO du MASA le 6 juillet 2023
Cette version du cahier des charges est applicable à compter de la date d'approbation de la demande de modification du cahier des charges ainsi modifié par la Commission européenne. La date d'approbation de cette demande par la Commission européenne sera portée à la connaissance du public par avis publié au Bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POUILLY-FUMÉ » OU « BLANC FUMÉ DE POUILLY » ET DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POUILLY-SUR-LOIRE »

Homologué par arrêté du 14 juin 2023, publié au JORF du 20 juin 2023

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » et à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », initialement reconnues par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. - Couleurs et Types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » est réservée aux vins tranquilles blancs.

2°- L'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre : Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2020).

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 28 et 29 mai 1986.
L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :
- Département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon ;
- Département du Loiret : Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-

Brisson-sur-Loire, Thou ;
- Département de la Nièvre : Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE	CÉPAGES
« Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly »	sauvignon B.
« Pouilly-sur-Loire »	chasselas B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds à l'hectare.
Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées, avant le stade phénologique correspondant 2 à 3 feuilles étalées ou stade 9 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz, selon les techniques suivantes :

CEPAGES	REGLES DE TAILLE
sauvignon B	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.
chasselas B	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par

	pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an. - soit en taille courte (conduite en gobelet ou éventail) avec un maximum de 12 yeux francs par pied avec des coursons taillés à un ou 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Le palissage est réalisé avant le stade phénologique correspondant à la fermeture de la grappe ou stade 32 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz.
- Il comporte à minima deux fils releveurs et un fil porteur pour les vignes taillées en Guyot simple ou en cordon de Royat ou deux fils releveurs pour les vignes taillées en gobelet ou éventail.
- Les fils releveurs seront relevés au-dessus du niveau des grappes.
- La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur de végétation.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural global de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol (en particulier pour ce qui concerne les problèmes d'érosion).

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exception des travaux de défonçage classique.

- L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels.

- Le désherbage chimique de la parcelle est interdit sur un minimum de 25% de l'interrang.

- Le désherbage chimique de la parcelle est interdit entre le stade phénologique correspondant à la véraison ou stade 36 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz et le 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly »	170	10,50 %
« Pouilly-sur-Loire »	153	9,50 %

VIII. - Rendements, entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 75 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Normes analytiques
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,5 milliéquivalents par litre.
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en SO_2 total inférieure ou égale à 150 mg par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- Un dispositif de régulation thermique est mis en œuvre pour les cuves de vinification lorsqu'elles excèdent une capacité de 30 hl ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

c) - Matériel interdit
Est interdite l'utilisation :
- des pressoirs continus ;
- des pressoirs horizontaux à plateaux munis de chaînes et de cercles;
- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes centrifuge.

d) - Capacité de la cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie égale au minimum à 1,6 fois le volume vinifié sur la base du rendement de base fixé au 1° du point VIII.

e) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage sur lies fines au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur :

Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

S'étirant sur une vingtaine de kilomètres le long de la rive droite de la Loire, la zone géographique borde le sud-est du Bassin parisien. Culminant à 270 mètres, soit plus de 100 mètres au dessus du val, elle offre un paysage fortement contrasté avec de profonds vallons digités, d'orientations générales nord-est/sud-ouest, qui s'ouvrent sur la basse vallée de la Loire.

Le vignoble est regroupé sur 7 communes autour de la butte de Saint-Andelain, point culminant de la zone géographique.

Il s'étend sur des assises géologiques variées et les parcelles délimitées et sélectionnées pour la récolte des raisins s'inscrivent dans cette diversité. Sont notamment privilégiés :
- Les marnes kimméridgiennes, ou « *terres blanches* », qui se rencontrent dans la partie centrale de la zone géographique, sur les communes de Pouilly-sur-Loire et Saint-Andelain : ce sont les sols viticoles les plus largement représentés ;
- Les calcaires de l'Oxfordien qui ont donné des sols à forte pierrosité, localement appelés « *caillottes* » : ils sont très présents au nord-est de la zone géographique ;
- Les « *silex* », résidus plus ou moins argileux apparus à la suite de la puissante phase érosive du Crétacé, et présents surtout sur le territoire de la commune de Saint-Andelain ;
- Les sols siliceux, plus ou moins argileux, présents essentiellement à l'extrémité occidentale de la zone géographique, sur la commune de Tracy-sur-Loire.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique dégradé. Les précipitations moyennes annuelles sont de 600 millimètres et la Loire joue un rôle prépondérant de régulateur thermique en drainant l'air froid des vallées perpendiculaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

On retrouve trace d'une viticulture naissante dès le V^{ème} siècle par l'existence d'un domaine gallo-romain *« Pauliacum »* (le Domaine de Paulus). En 680, l'évêque VIGILE lègue par testament, à l'abbaye Notre-Dame-d'Auxerre, son domaine de Pouilly et ses vignes. Vestige et témoignage de cette époque, la voie romaine, qui traverse la zone géographique, traduit également l'activité commerciale très ancienne.

Le vignoble connaît alors un véritable essor grâce aux congrégations monastiques, notamment les Bénédictins de la Charité-sur-Loire. Sur l'un des coteaux qui surplombent la Loire, une parcelle d'environ 4 hectares nommée « Loge aux Moines » témoigne de cette époque d'expansion.

Dès le XVI^{ème} siècle**,** la Loire et ses bateaux facilitent la diffusion des vins et l'ouverture du canal de Briare, en 1642, reliant la Loire à la Seine, oriente le commerce vers Paris. Des vins de « Pouilly » parviennent

alors en Angleterre, après avoir été négociés aux Foires de Rouen. Des confréries vigneronnes de Saint-Vincent sont créées à la fin du XVII^{ème} siècle.

Tout au long du XVIII^{ème} siècle, du vin de « Pouilly » est expédié à Montargis, Fontainebleau, Paris, Versailles. Le vignoble, qui couvre 2000 hectares, est alors planté en divers cépages : melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

La seconde moitié du XIX^{ème} siècle est marquée par l'interruption d'une grande partie de la production de vins au profit de la production de raisins de table (chasselas B) à destination, par voie ferrée, du marché parisien mal approvisionné, jusqu'à la crise phylloxérique de 1890.

Au début du XX^{ème} siècle, le cépage sauvignon B dénommé localement « blanc fumé », car à maturité les grains de raisin se couvrent d'une pruine grise, devient rapidement le principal cépage au sein du vignoble.

En 1923, un jugement consacre l'usage du nom de « Pouilly-Fumé » pour les vins issus du cépage sauvignon B et du nom de « Pouilly-sur-Loire » pour les vins issus du cépage chasselas B.
Les producteurs s'organisent alors et créent en 1948 la cave coopérative de Pouilly, puis la confrérie des « Baillis » dont le but est de mieux faire connaître les vins de « Pouilly ». Depuis, une grande partie de la production est commercialisée sur le territoire national et exportée dans plus de 90 pays.

En 2009, la production représente un volume d'environ 60000 hectolitres pour 1250 hectares de vignes exploitées essentiellement par des entreprises familiales.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Pouilly-Fumé » et « Pouilly-sur-Loire » sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or.

La palette aromatique des vins de « Pouilly-Fumé » peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et de la fraîcheur.

Les vins de « Pouilly-sur-Loire » sont des vins gouleyants, francs et rafraîchissants. Ils présentent souvent des notes minérales, de fleurs blanches, de fruits secs, avec une certaine rondeur.

3°- Interactions causales

La conjonction du climat océanique dégradé, de la situation à l'abri des vents d'ouest et de la proximité de la Loire qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, confère à cette zone géographique d'excellentes conditions climatiques pour la culture des cépages sauvignon B et chasselas B.

Les températures, ainsi atténuées lors du cycle végétatif de la vigne, assurent une maturité régulière des raisins, tandis que l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins.

Cette région, qui a connu de profonds changements au cours des siècles, a toujours conservé ses traditions viticoles. Les situations à haute potentialité qualitative, où la vigne dominait très largement les autres cultures au cours des siècles derniers, sont toujours consacrées à la viticulture.

Ces usages sont consacrés par l'aire parcellaire délimitée qui ne classe que les parcelles présentant des sols peu profonds, en pente souvent forte. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.

Cette gestion illustre le savoir-faire ancestral d'une communauté humaine attachée à ses traditions vigneronnes et à son paysage viticole comme en témoignent la persistance des confréries créées dès le XVII^{ème} siècle.

Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à révéler l'originalité et la richesse du milieu naturel : vins de « Pouilly-Fumé », puissants sur les « *terres blanches* » et aux accents d'agrumes, élégants sur les « *caillottes* » et aux notes de fleurs blanches, frais sur les « *silex* » avec des finales minérales et fraîches et vins de « Pouilly-sur-Loire » tout en finesse. L'élevage des vins renforce leur complexité aromatique.

Les vins blancs de « Pouilly-sur-Loire » déjà révélés au XII^{ème} siècle par les moines de la Charité-sur-Loire, puis par Guy COQUILLE, député du Tiers-Etat au XVI^{ème} siècle et qui note que les vins de la région sont présents sur les tables des grands du royaume, n'ont cessé d'accroître leur notoriété. Le commerce international qui leur est attaché, en est une excellente illustration.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Les parcelles ou parties de parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage sauvignon gris G, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage chasselas B, au sein desquelles sont présentes, en mélange, des pieds de cépage sauvignon B, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », jusqu'à leur arrachage.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre ou supérieur à 1,20 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », ou du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2010 dont l'écartement entre les rangs est compris entre 1,30 mètre et 1,40 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly », ou du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », jusqu'à leur arrachage.

3°- Matériels :

a) - Les matériels suivants sont autorisés:
- jusqu'à la récolte 2026 incluse, pressoirs horizontaux à plateaux munis de chaînes et de cercles;
- jusqu'à la récolte 2025 incluse, bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes centrifuge.

b) - L'utilisation de cuves d'une capacité de plus de 30hl non thermo-régulées est autorisée pour la vinification jusqu'à la récolte 2025 incluse.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Fumé » ou « Blanc Fumé de Pouilly » ou l'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-sur-Loire », et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 31 juillet avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de chaque année.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de pieds morts et manquants
Tout opérateur habilité pour l'opération de production de raisin doit adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de pieds morts ou manquants avant le 10 décembre de chaque année.

4. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime, dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

7. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 2 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de son avis le cas échéant, à l'organisme de contrôle agréé et aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage et conditionnement tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires et terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage approprié	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Contrôles documentaires et contrôle terrain
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Matériel interdit	Contrôles sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.
